SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2694.3-2006

Surimi beku–
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 2
7 Syarat pengemasan 5
8 Syarat penandaan 5
9 Penyimpanan 5

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2694.3-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No.06 KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Surimi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan dan penyimpanan.

2 Acuan normatif

SNI 01-2694.3-2006, *Surimi beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4872, *Es untuk penanganan ikan*.
SNI 01-4858, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
penanganan adalah rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2
pengolahan
rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa surimi beku

3.3
potensi bahaya
potensi *bahaya* adalah potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku surimi beku sesuai SNI 01-2694.3-2006, *Surimi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.3.3 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872, *Es untuk penanganan ikan*. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.3 Bahan tambahan

4.3.1 Garam

Garam yang digunakan dalam pengolahan surimi beku sesuai SNI 01-0222, *Bahan tambahan makanan.*

4.3.2 Polipospat

Polyphosphate yang digunakan dalam pengolahan surimi beku sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh ketentuan yang berlaku.

4.3.3 Gula halus

Gula halus yang digunakan dalam pengolahan surimi beku sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh ketentuan yang berlaku.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) pisau;
b) timbangan;
c) keranjang plastik;
d) alat pemisah daging (*meat bone separator*);
e) alat pengepres;
f) tangki pencucian;
g) meja proses;
h) alat pembeku;
i) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan surimi beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

a) Potensi bahaya: bakteri pathogen, mutu bahan baku kurang baik/segar.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri pathogen dan memenuhi persyaratan mutu.
c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk maksimal 5°C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.2 Sortasi

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, jenis dan mutu tidak sesuai.
b) Tujuan: mendapatkan mutu dan jenis yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan mutu dan jenis. Sortasi mutu dilakukan secara organoleptik, sortasi jenis dilakukan untuk memisahkan jenis yang tidak dikehendaki. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk maksimal 5°C.

6.3 Pencucian I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel di tubuh ikan.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih dan dingin secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk maksimal 5°C.

6.4 Penimbangan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu, kesalahan timbang.
b) Tujuan: untuk mengetahui berat total ikan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan ditimbang dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk maksimal 5°C.

6.5 Penyiangan

a) Potensi bahaya : kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk maksimal 5°C.

6.6 Pencucian II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan darah yang menempel di tubuh ikan.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan hati-hati menggunakan air bersih yang memgalir pencucian dilakukan dingin secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu pusat produk maksimal 5°C.

6.7 Pengambilan daging

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu, terdapat tulang, duri dan kulit pada lumatan daging.
b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging ikan yang bebas kontaminasi bakteri patogen, tulang, duri dan kulit.
c) Petunjuk: ikan dimasukkan ke dalam alat meat bone separator atau alat pemisah daging, tulang, duri dan kulit. Proses pengambilan daging dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu produk 5°C.

6.8 Pencucian 3 (*leaching*)

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu, kotoran dan darah, tingginya kandungan protein larut dalam air.
b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging ikan yang bebas dari kotoran, darah dan kontaminasi bakteri patogen serta menurunkan kadar protein larut dalam air sehingga dapat meningkatkan kemampuan pembentukan gel pada surimi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: lumatan daging ikan dicuci di dalam larutan garam dingin dengan konsentrasi 0,2 – 0,3% pada suhu 5-10°C selama 10–15 menit. Perbandingan air dan daging ikan adalah 4 : 1. Selama proses pencucian dilakukan pengadukan secara berkala. Dari pencucian pertama ke pencucian selanjutnya, air dibuang terlebih dahulu dengan proses penyaringan. Proses pencucian dilakukan sebanyak 2–3 kali. Proses pencucian dilakukan secara hati-hati, cermat dan saniter.

6.9 Pengepresan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan kelebihan kadar air
b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging ikan dengan kadar air yang sesuai dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen
c) Petunjuk: lumatan daging ikan yang telah dicuci dilewatkan di dalam rotary sieve atau disaring dengan kasa plastik untuk mengurangi kadar air, selanjutnya dimasukkan ke dalam screw dehydrator atau alat pengepres hingga didapatkan kadar air yang sesuai standar. Proses pengepresan dilakukan secara hati-hati, cermat dan saniter serta mempertahankan suhu daging ikan maksimal 5°C.

6.10 Pencampuran

a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu, campuran tidak homogen serta terjadi denaturasi dan dehidrasi selama penyimpanan
b) Tujuan: mencegah terjadinya denaturasi dan dehidrasi pada surimi selama penyimpanan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: lumatan daging ikan dicampur dengan bahan tambahan seperti gula dan polyphosphat hingga homogen. Proses pencampuran dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu produk 5°C.

6.11 Pengepakan dan penimbangan

a) Potensi bahaya:kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan kekurangan berat.
b) Tujuan: membungkus surimi ke dalam plastik sesuai dengan berat yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen, melindungi surimi dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
c) Petunjuk: surimi dimasukkan ke dalam kantong plastik dan ditimbang dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi sesuai dengan berat yang telah ditentukan kemudian plastik ditutup dengan menggunakan alat penutup plastik (sealer). Proses pengepakan dan penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.12 Pembekuan

a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna *(partial freezing)* dan kehilangan cairan *(driploss)*.
b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat –18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.
c) Petunjuk: surimi yang sudah dibungkus kemudian disusun dalam pan pembekuan dan dibekukan dalam alat pembeku (*Freezer*) dengan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat surimi mencapai maksimal –18°C dengan waktu maksimal 4 jam.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk surimi beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk. Untuk produk yang menggunakan transportasi udara, teknik pengemasan sesuai SNI 01-4858, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk surimi beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) jenis produk;
b) berat bersih produk;
c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan surimi beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal –25°C dengan fluktuasi ± 2°C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id